

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue bawang merupakan salah satu makanan ringan simulasi yang pengolahannya menggunakan bahan utama tepung pati sereal atau umbi dengan mencampur berbagai bahan pendukung lain seperti telur dan bawang putih (Yenni and Ardianto, 2020). Kue bawang juga merupakan cemilan yang dapat dimakan dimanapun sehingga lebih berpotensi untuk dapat menyebar dipasaran. Kue bawang tidak hanya dapat dijadikan cemilan namun juga dapat dijadikan lauk nasi, dan dapat divariasikan dengan berbagai rasa yang disukai oleh kalangan konsumen dari berbagai usia (Amanda *et al.*, 2024).

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) merupakan spesies introduksi dari Afrika, ikan ini telah lama dibudidayakan sebagai komoditas dalam perikanan budidaya Indonesia dan sangat diminati oleh masyarakat, menjadikannya salah satu produk perikanan budidaya utama di negara ini, terutama dalam perikanan budidaya air tawar. Masyarakat Indonesia mengonsumsi berbagai produk perikanan, termasuk tilapia (*Oreochromis niloticus*). Ikan nila merupakan spesies ikan yang diperkenalkan, ikan ini telah lama dibudidayakan sebagai produk perikanan budidaya. Budidaya tilapia melibatkan proses pembiakan dan pemeliharaan.

Dalam budidaya ikan, pakan merupakan komponen pendukung yang sangat penting untuk mendorong pertumbuhan ikan. Ikan harus mendapatkan nutrisi yang cukup dalam mendukung pertumbuhannya. Ketika pakan digunakan secara efisien, jumlah, waktu, dan teknik pemberian pakan semuanya sesuai dengan kebutuhan dan pola makan ikan. Pertumbuhan ikan yang lambat saat kualitas air berubah merupakan salah satu masalah dalam budidaya tilapia. Salah satunya adalah perubahan suhu yang tidak stabil mempengaruhi aktivitas ikan. Dalam kondisi suhu air yang terlalu

rendah dan terlalu tinggi menyebabkan ikan mudah terserang penyakit, nafsu makan berkurang dan laju metabolisme menurun (Eka, 2021).

Dalam tubuh manusia, kalsium merupakan mineral yang sangat penting. Tulang mengandung 99 persen kalsium dalam tubuh manusia, sedangkan cairan lain seperti serum darah hanya mengandung 1 persen. Konsumsi kalsium memainkan peran penting dalam pembentukan massa tulang, terutama selama masa remaja. Pertumbuhan massa tulang tidak akan optimal jika konsumsi kalsium tidak mencukupi selama periode ini dan berlanjut dalam jangka waktu yang lama. (Widnatusifah *et al.*, 2020).

Hydroksiapatit alami dapat dihasilkan dari tulang ikan nila. Mineral utama yang terdapat pada gigi dan tulang adalah hidroksiapatit. Di bidang kedokteran, hidroksiapatit sering digunakan sebagai bahan pengisi untuk merekonstruksi tulang yang diamputasi dan sebagai lapisan pelindung untuk implan tulang. (Nainggolan, Putra and Primadini, 2020). Bagi para produsen, tulang ikan nila tetap menjadi masalah. Mengubah tulang ikan menjadi tepung tulang adalah salah satu cara untuk mengatasi masalah limbah tulang. (Sumbodo, Amalia and Purmawati, 2019).

Salah satu bahan pengganti yang dapat digunakan dalam pengolahan berbagai jenis makanan yang diyakini dapat menyediakan kalsium dan fosfor dalam produk akhir adalah tepung tulang ikan tilapia. Tujuan utama dari tepung tulang ikan (*Oreochromis niloticus*) adalah untuk meningkatkan kualitas kandungan, terutama kalsium dan fosfor.. (Syadeto, Sumardianto and Purnamawati, 2017).

Dalam mengembangkan makanan dari tepung tulang ikan, tepung tulang ikan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan, salah satunya yaitu kue bawang. Kue bawang merupakan adonan yang dibentuk tipis dan dimasak dengan penambahan bumbu tertentu. Kue bawang tepung tulang ikan merupakan salah satu pengembangan pangan berbahan dasar tepung tulang ikan.

Pada uji pendahuluan peneliti mencoba mengolah kue bawang dengan 3 perlakuan. Peneliti memodifikasi penelitian (Muna dkk, 2019) dengan penambahan tepung tulang ikan nila, yaitu P0 : 250 gr tepung terigu, P1 : 250 gr tepung terigu + 30 gr tepung tulang ikan nila, P2 : 250 gr tepung terigu + 20 gr tepung tulang ikan nila. Hasil perlakuan tersebut diketahui hasil terdapat pada perlakuan P0 250 gr tepung terigu.

Berdasarkan uraian tersebut maka minat peneliti untuk menyelidiki penerimaan kue bawang yang menggunakan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis Niloticus*) sebagai pilihan cemilan bergizi, dengan mempertimbangkan faktor-faktor seperti warna, tekstur, rasa, dan aroma.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah daya terima kue bawang dengan penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai alternatif snack sehat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima kue bawang dengan substitusi tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai alternatif snack sehat.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai kue bawang dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai alternatif snack sehat berdasarkan warna.
- b. Menilai kue bawang dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai alternatif snack sehat berdasarkan aroma.
- c. Menilai kue bawang dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai alternatif snack sehat berdasarkan tekstur.
- d. Menilai kue bawang dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai alternatif snack sehat berdasarkan rasa.

- e. Menganalisis kue bawang dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis niloticus*) sebagai alternatif snack sehat berdasarkan warna, tekstur, aroma dan rasa.

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai referensi tentang pengembangan resep untuk pemanfaatan tepung tulang ikan.
2. Menambah informasi dengan kandungan kalsium pada kue bawang.
3. Memberikan informasi bagi produsen mengenai potensi tepung tulang ikan dalam pembuatan snack.